



FRATELLI

CAPPOLA

QUALITÀ PER TRADIZIONE DAL 1945

CARNI

www.cappola.it

# Filettino



Lombo di suino Nazionale - Svelato.

**Provenienza:** lombo di suino nazionale

**Lavorazione:**  
disossato a freddo

**Pezzatura:** 500gr circa

**Lotti:** a richiesta

**AUTOCONTROLLO AZIENDALE/HACCP**

**Data:** 07/09/2004

**Revisione:** 01

**Fratelli Cappola S.r.l.**

Attività di sezionamento

Produzione di Filettino suino congelato



## Scheda tecnica del prodotto

<b>Produttore</b>	Fratelli Cappola s.r.l. Tocco da Casauria (Pe)
<b>Descrizione</b>	Filettino suino congelato
<b>Prodotto</b>	Peso: 4 Kg Scatola: 7 Kg - Pallet da 1000 Kg Codice n° 25
<b>Ingredienti</b>	Carne suina di lombo disossato e svelato
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Forma: allungata Colore: da rosa a rosso vivo Odore: di carne fresca, ben macellata senza nessun odore anomalo
<b>Limiti Microbiologici</b>	Si garantisce il rispetto dei limiti previsti dalle normative vigenti
<b>Limiti di residui chimici</b>	Si garantisce il rispetto dei limiti previsti dalle normative vigenti
<b>Stagionatura</b>	12 mesi
<b>Conservazione</b>	Temperatura -20/-18 °C
<b>Trasporto</b>	Temperatura -18/-15 °C

## FASI PRODUTTIVE

Ricevimento animali vivi e sosta

Avvio degli animali alla macellazione

Macellazione

Sezionamento immediato

Disosso e sgrassatura

Refrigerazione

Congelazione

Imballo ed etichettatura

Spedizione e distribuzione